



Programma Svolto A.S. 2021-2022

Classe : 4AB

Materia : Francese

Docente : Lucrezia Mangano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Livre : Les toqués de la gastronomie, di Appignanesi, Giorgi, Marini. Cappelli Editore.

Module 5 Planète-bar

Grammaire :

Les adjectifs et les pronoms possessifs.

Contenus :

1. Une journée au bar

Ça débute avec le petit-déj

Barman : merveilleux personnage

Les ustensiles du bar

2. Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ?

À chacun son café

Le chocolat : un véritable plaisir des dieux

« Théllement » bon : le thé, une boisson aux multiples vertus

3. Cocktail manie

Pour préparer un cocktail...

Les grands classiques : cocktails alcoolisés

Et en Italie ? L'apéritif le plus aimé des Italiens, le spritz

Module 10 Alimentation bio et labels de qualité

Grammaire

Les pronoms personnels

L'interrogation

Contenus :

1. Le bio : bon pour la nature, bon pour nous !

L'agriculture biologique, c'est quoi ?

Comment reconnaître un produit bio ?



2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité

Comment désigne-t-on la qualité ?

Module 8 La santé dans l'assiette

Grammaire

Contenus :

1. Les éléments nutritifs

Les macronutriments : protéines, glucides, lipides, fibres

2. Les micronutriments : vitamines et sels minéraux

Quelles vitamines ?

Les sels minéraux : que sont-ils ?

Module 13 L'histoire de la gastronomie française

Grammaire :

Le passé composé

Contenus :

1. Quelle histoire !

La Gaule celtique

La Gaule romaine

La cuisine médiévale

La Renaissance et l'art culinaire

La gastronomie entre 1600 et 1800

Le XIXe siècle

De 1900 à 1950

« La Nouvelle Cuisine »

UDA multidisciplinaire : le nougat.

Cremona, 8 giugno 2022